

Anne Wilson

Resulta inevitable sucumbir a la exquisita tentación de saborear un buen pudding a la antigua usanza, ya sea cocido al vapor o de textura compacta y dulzor acusado. Aquí encontrará las recetas de siempre junto con algunas variantes nuevas, para que disfrute obsequiando a sus amigos y familiares.

KÖNEMANN

Auténticos puddings ingleses

ISBN 3-8290-0300-5



9 783829 003001

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros poco experimentados



Para cocineros expertos



En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Sólo excepcionalmente aparece la medida taza con una capacidad de 250 ml. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escoja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

taza	= 250 ml
cucharada	= cuchara sopera poco colmada ó 20 ml
cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Murdoch Books 1997

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación o cualquier otro, sin la previa autorización escrita por parte de la editorial.

Este libro ha sido producido por
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060
Título original: Sticky and Steamed Puddings

© 1998 de la edición española
Könnemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, 50968 Colonia, Alemania
Traducción del inglés: Ester Galindo, para LocTeam, S.L., Barcelona
Redacción y maquetación: LocTeam, S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Ltd. Co.
Impreso en Hong Kong, China
ISBN 3-8290-0300-5

Auténticos puddings ingleses



KÖNNEMANN

Puddings perfectos

No hay quien se resista a la exquisita tentación de saborear un pudding a la antigua usanza. Ya sean esponjosos o más consistentes, es sorprendente la facilidad con que pueden elaborarse, una vez se han aprendido las técnicas básicas que figuran a continuación.

Los puddings representan la auténtica comida bien hecha, un retorno a los domingos de la infancia, en casa de la abuela ante un buen pavo asado... cuando todavía no importaba la cantidad de calorías que uno ingería. Todos experimentamos la necesidad de permitirnos un capricho de vez en cuando y precisamente para eso están estos sabrosos puddings: para ser indulgente con uno mismo.

Como casi todas las cosas de elaboración tradicional, algunas de estas recetas requieren bastante tiempo de preparación y de cocción; a pesar de ello, el resultado siempre merece la pena. Aunque algunas técnicas puedan parecer complejas, como preparar un molde especial para puddings para cocer un pudding al vapor, las fotografías que se incluyen en estas páginas le ayudarán a seguir cada paso de manera precisa y sin dificultad.

A lo largo de este libro aparecen distintos tipos de recipientes, como moldes para pasteles, fuentes de horno y moldes para puddings. No es necesario extendernos en explicaciones acerca de los conocidos moldes para pasteles. Las fuentes, por su parte, pueden ser de vidrio, cerámica

o metal, y hay que tener en cuenta que la capacidad indicada en la receta debe corresponder a la del recipiente escogido. Para calcular dicha capacidad, coloque la fuente sobre una superficie plana y llénela de agua hasta el borde con un medidor; no olvide calcular la cantidad total.

Finalmente, los moldes para puddings existen en tres materiales distintos: cerámica, aluminio o vidrio. Puede adquirirlos en establecimientos especializados en productos del hogar, supermercados y tiendas de menaje. Los de aluminio



Moldes para puddings, de aluminio y cerámica

vienen provistos de una tapadera con cierres para poder taparlos herméticamente, mientras que los moldes de cerámica y vidrio deben taparse como se indica más adelante, a fin de que el agua no entre en el recipiente.

Es aconsejable untar con

aceite o mantequilla fundida el interior del molde, tal como haría con un molde para pasteles, a fin de que el pudding no quede pegado a las paredes en el momento de desmoldarlo. En algunas recetas se indica la necesidad de forrar el fondo del molde con papel encerado. Y es que, si bien



Forre el fondo del molde con papel encerado.

el fondo suele ser bastante estrecho, ese pequeño círculo de papel puede marcar la diferencia entre obtener como resultado un pudding perfecto o un buen cúmulo de migas.

El siguiente paso consiste en tapar la superficie del molde. Para ello, unte un trozo de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda una lámina de papel encerado (antiadherente) encima de la cara untada. El aceite hará que las dos láminas se mantengan unidas. Efectúe un pliegue en el centro, a fin de que el papel

pueda extenderse cuando el pudding empiece a subir.

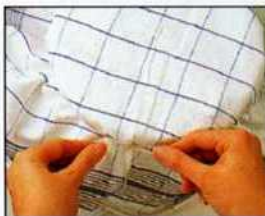
Una vez vertida la masa en el molde untado, tápelo con las



Cubra el molde con las láminas de papel y haga un pliegue.

láminas de papel, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Si utiliza un molde de aluminio, ciérrelo simplemente con la tapa correspondiente, y si lo cuece en un molde de cerámica o vidrio, coloque un paño limpio encima del papel de aluminio, pliéguelo un poco hacia la mitad y átelo fuertemente con un cordel por debajo del reborde del molde.

Levante las cuatro puntas del



Ate el paño fuertemente con un cordel.

pañó y anúdelas por encima del molde; así le servirán de asa para poder bajar el molde hasta el fondo de la olla con agua hirviendo.



Anude los extremos del paño por encima del molde.

A continuación, coloque unas trébedes (un pequeño trípode resistente al calor), o bien un plato de postre, boca abajo, en el fondo de una olla grande. Ponga el molde encima y vierta con cuidado agua hirviendo hasta llegar a la mitad de la altura del molde. Procure no salpicar la superficie del pudding, ponga la olla al fuego, tápela y déjelo cocer como indica la receta.



Vierta agua hirviendo en la olla.

No olvide controlar la olla de vez en cuando, pues es posible que se quede con poca agua o incluso que hierva en seco. Asegúrese de que el agua que añade está realmente HIRVIENDO; así, el tiempo de cocción se mantendrá estable durante todo el proceso.

Pasado el tiempo de cocción

estimado, saque el molde de la olla con agua y retire la tapa y los papeles. Introduzca una brocheta en el centro del pudding; si ésta sale limpia



Use una brocheta para comprobar que el pudding está cocido.

significa que el pudding está hecho. Recuerde que los puddings cocidos al vapor deben quedar húmedos, por lo que no intente cocerlos más de la cuenta. En el supuesto de que un pudding requiera un poco más de tiempo, tápelo de nuevo (con el mismo papel de aluminio y papel encerado, aunque le parezca que están ya algo rugosos), y déjelo cocer algunos minutos más. Destápelo completamente en cuanto esté cocido, y déjelo reposar durante unos 5 minutos; desmóldelo sobre una fuente de servir, córtelo en porciones y sírvalo.

Auténticos puddings ingleses

El único problema con que va a tener que enfrentarse es el de escoger entre un pudding consistente u otro más ligero y esponjoso.



pudding de coco y macadamias al caramelo

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 6-8 personas



¾ taza de azúcar moreno

¼ taza de nata líquida

60 g de mantequilla fundida

1 taza de nueces de macadamia, picadas

½ taza de coco picado

90 g de mantequilla

½ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente batidos

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 taza de harina de fuerza

⅓ taza de leche

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente una fuente honda y resistente al calor, de unos 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado.

Mezcle aparte el azúcar moreno con la nata líquida y la mantequilla fundida, y vierta la masa resultante en la fuente. Esparza las macadamias y el coco picado sobre una bandeja de horno y tuéstelos entre 3 y 5 minutos, hasta que adquieran un tono dorado; remuévalos con frecuencia. Añádalos a la masa anterior, de modo que queden bien esparcidos.

2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa; añada seguidamente los huevos y la esencia de vainilla de forma gradual y bátalo bien después de cada adición. Agregue finalmente la harina tamizada, alternándola con la leche y pase toda la masa a la fuente con las nueces y el coco.

3. Hornéelo entre 45 y 50 minutos, o bien hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Desmolde entonces el pudding sobre una fuente y sírvalo.

Pudding de coco y macadamias al caramelo



Pudding de chocolate y café

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 8–10 personas



125 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
½ taza de azúcar extrafino
3 huevos
1½ cucharadas de café soluble instantáneo
2 tazas de harina
½ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
½ taza de crema agria

Salsa cremosa de café

¼ taza de azúcar extrafino
½ taza de azúcar moreno
1 taza de nata líquida
1½ cucharadas de café soluble instantáneo
2 cucharadas de licor Tía María, opcional
nata espesa, para servir

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde desmontable redondo, de 25 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado.
2. Con la batidora eléctrica, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una masa ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátalo

todo bien después de cada adición. Diluya el café soluble en ⅓ taza de agua caliente y, con una cuchara de metal, agregue el café líquido a la masa de mantequilla; proceda despacio y alternándolo con la harina tamizada, el cacao en polvo y el bicarbonato de sosa. Añada la crema agria y bátalo todo hasta que la mezcla quede homogénea, pero sin trabajarla en exceso.

3. Vierta con cuidado la masa en el molde preparado y alise la superficie de la misma. Hornéelo durante unos 55 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Cubra el pudding con papel de aluminio durante los últimos 15 minutos de cocción, si la superficie se dora demasiado. Elabore la salsa cremosa mientras el pudding está en el horno.

4. Para preparar la salsa cremosa de café:

Mezcle el azúcar extrafino, el azúcar moreno, la nata líquida y el café soluble en un cazo pequeño. Remuévalo a fuego medio, sin dejar que rompa a hervir, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar, durante 3 minutos o hasta que la mezcla empiece a espesarse. Vierta entonces el licor Tía María, en el caso que desee incluirlo.

5. Retire el pudding del horno y antes de que se enfríe del

todo, esparza un poco de salsa cremosa de café sobre la superficie con la ayuda de un pincel. Déjelo enfriar un poco y desmóldelo; colóquelo en una fuente para servir y vuelva a pintarlo con la salsa cremosa. Sírvalo todavía caliente, cortado en porciones y rociado con la salsa cremosa de café restante; puede acompañarlo de un montoncito de nata espesa.

CONSEJO

Quando compruebe el punto de cocción del pudding, no introduzca la brocheta donde la superficie presente grietas, porque le saldrá siempre húmeda; insértela en una parte más bien lisa.

Pudding de chocolate y café



Pudding de higos al jengibre

Tiempo de preparación:
 30 minutos +
 30 minutos en reposo

Tiempo de cocción:
 50 minutos

Para 8 personas



1 ¼ tazas de higos secos,
 picados finos
 ½ taza de vino de jengibre
 verde
 1 cucharadita de
 bicarbonato
 de soda
 60 g de mantequilla
 ¾ taza de azúcar extrafino
 2 huevos
 1 taza de harina de fuerza
 2 cucharaditas de jengibre
 molido
 ¼ taza de nueces, picadas
 ½ taza de nueces partidas
 por la mitad, para decorar

1. Ponga a calentar el horno a
 180°C. Unte ligeramente un
 molde redondo, de 20 cm de

diámetro, con aceite o
 mantequilla fundida, y forre
 el fondo con papel encerado.

2. Mezcle los higos con el vino
 y ½ taza de agua en un bol;
 tápelo y déjelo reposar
 unos 30 minutos. Páselo
 seguidamente a un cazo
 pequeño y llévelo a ebullición;
 añada el bicarbonato de soda y
 remuévalo todo (la mezcla se
 volverá espumosa). Retire la
 mezcla del fuego y déjela
 reposar durante 5 minutos.

3. Use la batidora eléctrica
 para batir la mantequilla con
 el azúcar, hasta obtener una
 mezcla ligera y cremosa. Añada
 los huevos de uno en uno y
 bátalo todo bien después de
 cada adición. Utilice una
 cuchara grande de metal para
 agregar la harina tamizada y
 el jengibre, alternándolos con
 la mezcla de higos; añada
 finalmente las nueces picadas.

4. Vierta la masa en el molde
 preparado y decore el borde de
 la misma con las nueces
 partidas; no las coloque en el

centro, porque el pudding
 podría hundirse. Hornéelo
 durante 50 minutos, o bien
 hasta que al introducir una
 brocheta en el centro del
 pudding, ésta salga bien limpia.
 Déjelo reposar en el molde
 durante 5 minutos antes de
 volcarlo sobre una rejilla para
 que se enfríe. Páselo luego a
 una fuente de servir y
 espolvoree azúcar glas por
 encima. Sírvalo caliente
 acompañado de nata.

Nota: No abra el horno
 mientras el pudding se está
 cocinando, ya que se trata de
 una elaboración bastante
 delicada y podría hundirse
 un poco por el centro.

Pudding de higos al jengibre



1 Forre el fondo de un molde redondo de 20 cm
 de diámetro con papel encerado.



2 Agregue el bicarbonato de soda y remueva;
 la mezcla se volverá espumosa.

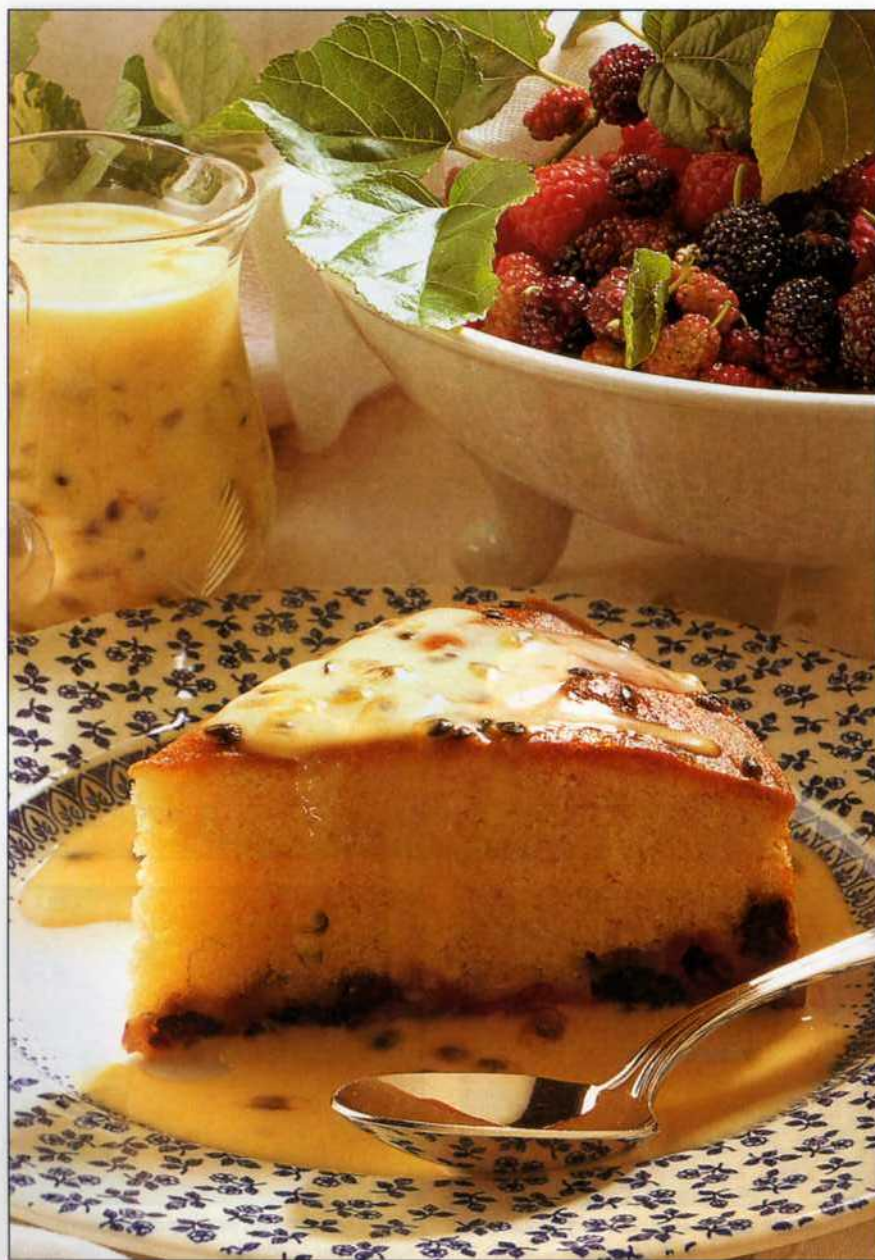


3 Agregue los huevos de uno en uno y bátalo todo
 bien después de cada adición.



4 Decore el borde del pudding con las nueces
 partidas por la mitad.





Pudding de bayas y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 8 personas



¼ taza de almendras molidas

2 cucharadas de azúcar extrafino

400 g de bayas frescas, zarzamoras o frambuesas (vea Nota)

185 g de mantequilla

⅔ taza de azúcar extrafino, adicional

3 huevos

¾ taza de harina de fuerza

¾ taza de harina

½ taza de almendras molidas, adicionales

½ taza de leche

Salsa de fruta de la pasión

¾ taza de pulpa fresca de fruta de la pasión (vea Nota)

½ taza de agua

⅓ taza de azúcar

¾ taza de nata líquida

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde redondo, de 23 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel

encerado. Mezcle las almendras molidas con el azúcar y espolvoréelo sobre el fondo del molde preparado. Esparza las bayas por encima de la mezcla de almendra.

2. Bata la mantequilla y el azúcar adicional con la batidora eléctrica, hasta obtener una masa ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátilo todo bien después de cada adición. Agregue las harinas tamizadas y las almendras molidas adicionales, alternándolas con la leche.

3. Con cuidado y mediante una cuchara, vierta la masa resultante sobre las bayas y la mezcla de almendras del molde; alise la superficie. Hornéelo durante 50 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Déjelo reposar en el molde unos 5 minutos como mínimo, antes de volcarlo sobre una rejilla para que termine de enfriarse; páselo luego a una fuente de servir.

4. Para preparar la salsa de fruta de la pasión:

Mezcle la pulpa de la fruta de la pasión con el agua y el azúcar en un cazo y remuévalo a fuego medio, sin dejar que hierva, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Llévelo entonces a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar y sin remover, de 2 a 3 minutos o hasta que

empiece a espesarse. Reserve ¼ taza de jarabe de fruta de la pasión para pintar luego la superficie del pudding. Añada la nata líquida al jarabe que queda en el cazo y deje que arranque a hervir. Retire el cazo del fuego y vierta la salsa en una jarra resistente al calor, para servir en la mesa.

5. Pinte la superficie del pudding todavía caliente con el resto del jarabe de fruta de la pasión. Sirva el pudding caliente o a temperatura ambiente y acompañelo con la salsa de fruta de la pasión.

Nota: Utilice bayas que sean bien frescas para elaborar este pudding; no importa la variedad que escoja, porque cualquier combinación da buenos resultados. A fin de obtener la cantidad de pulpa necesaria para la salsa, debe calcular unas 10 unidades grandes de fruta de la pasión.

Pudding de bayas y fruta de la pasión con salsa de fruta de la pasión

Pudding de plátano con crema de fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

2 horas y 30 minutos

Para 6 personas



125 g de mantequilla
 ½ taza de azúcar extrafino
 1 cucharadita de esencia de vainilla
 2 huevos
 ¾ taza de harina de fuerza
 ¼ taza de harina
 ½ cucharadita de bicarbonato de sosa
 1 taza de plátano triturado

Crema de fruta de la pasión

250 g de queso mascarpone
 ¼ taza de pulpa fresca de fruta de la pasión (vea Nota)
 2 cucharadas de azúcar glas

1. Unte un molde de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina de papel de aluminio con aceite o mantequilla y coloque encima otra de papel encerado; plíguelas por el medio.
 2. Bata la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla, hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y báto todo bien después de cada adición.

Agregue el resto de ingredientes secos tamizados alternándolos con el plátano triturado; viértalo todo en el molde. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa.

3. Coloque un trébedes o un plato de postre, boca abajo, en el fondo de una olla grande y deposite el molde encima. Vierta con cuidado agua hirviendo hasta llegar a la mitad de la altura del molde y deje que arranque el hervor. Baje el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 2 horas y 30 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Vierta más agua hirviendo si lo cree necesario. Déjelo reposar en el molde unos 5 minutos, antes de desmoldarlo.

Espolvoree con azúcar glas y sírvalo caliente, acompañado de la crema de fruta de la pasión.
 5. Para preparar la crema de fruta de la pasión: Ablande el mascarpone en un bol; añada la pulpa de la fruta y el azúcar. No la remueva demasiado para no cortarla; sírvala enseguida.

Nota: Para esta receta, necesitará 3 plátanos grandes y 4 frutas de la pasión.

Pudding de mantequilla caramelizada

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora–1 hora y 15 minutos

Para 6–8 personas



125 g de mantequilla, ablandada
 ½ taza de azúcar moreno
 2 huevos
 ¼ taza de jarabe de caña
 2 tazas de harina de fuerza
 ¾ taza de nata líquida fresa, para servir

Salsa de mantequilla caramelizada

100 g de mantequilla
 ½ taza de azúcar moreno
 ½ taza de nata líquida

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde redondo, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plíguelas por el medio.
 2. Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y báto todo bien después de cada adición.



Pudding de plátano con crema de fruta de la pasión (arriba) y Pudding de mantequilla caramelizada

Vierta el jarabe de caña y remuévalo bien; es posible que la mezcla parezca cortada.
 3. Agregue la harina tamizada, alternándola con la nata líquida; vierta la mezcla obtenida en el molde. Cúbralo con las láminas de papel de aluminio y papel encerado untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Átelas firmemente con

un cordel y deposite el molde en una fuente de horno grande. Vierta agua hirviendo en la fuente hasta que llegue a media altura del molde; hornéelo entre 1 hora y 1¼ horas, hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Desmolde el pudding y nápele con la salsa de mantequilla caramelizada. Sírvale caliente y decorado con

las fresas.

4. Para preparar la salsa de mantequilla caramelizada: Vierta la mantequilla y el azúcar en un cazo y remuévalo a fuego lento, hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva por completo. Agregue finalmente la nata líquida de manera gradual.

Pudding de miel y limón con mermelada de cítricos

Tiempo de preparación:

1 hora + refrigeración

Tiempo de cocción:

2 horas y 40 minutos

Para 6 personas



180 g de mantequilla

¼ taza de azúcar extrafino

¾ taza de miel

¼ taza de zumo de limón

2 huevos

1½ tazas de harina

1½ tazas de harina de

fuerza

1 cucharadita de

bicarbonato

de sosa

2 cucharadas de ralladura

de limón

Mermelada de cítricos

4 naranjas

2 limas

2 pomelos pequeños

½ taza de azúcar

2 cucharadas de miel

1. Unte un molde para puddings de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plíguelas por el medio.

2. Bata la mantequilla junto

con el azúcar, la miel y el zumo de limón en un cazo, y remueva a fuego medio hasta que la mantequilla se funda. Vierta la mezcla resultante en un bol resistente al calor y déjela enfriar a temperatura ambiente.

3. Use un batidor de mano para batir los huevos y agregarlos a la mezcla anterior, una vez se haya enfriado. Agregue también las harinas tamizadas y el bicarbonato de sosa, así como la ralladura de limón; bávalo todo hasta dejarlo homogéneo y páselo al molde preparado. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa. Colóquelo sobre un trébedes o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande.

4. Con cuidado vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unas 2 horas, o bien hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Vierta más agua en la olla, si lo cree

necesario, pues no debería hervir en seco. Deje reposar el pudding en el molde durante 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Sirva el pudding caliente o a temperatura ambiente, acompañado de la mermelada de cítricos.

5. Para preparar la mermelada de cítricos: Pele las naranjas, las limas y los pomelos; retíreles también la membrana blanca que recubre la pulpa. Corte la fruta en gajos con un cuchillo bien afilado y póngalos en un cazo junto con el azúcar; cuézalo a fuego lento durante unos minutos o hasta que el azúcar se disuelva por completo. Suba un poco el fuego y déjelo cocer, sin tapar, durante 35 minutos o hasta que la mezcla se espese y presente una consistencia parecida al almíbar; agregue entonces la miel. Vierta la mermelada en un bol resistente al calor y déjela enfriar.

Pudding de miel y limón con mermelada de cítricos



Pudding de coco y lima con ensalada de frutas estivales

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

2 horas

Para 6 personas



125 g de mantequilla
 ¾ taza de azúcar extrafino
 1 cucharada de corteza de lima, rallada fina
 2 huevos
 ½ taza de coco rallado
 1½ tazas de harina de fuerza
 ½ taza de zumo de lima

Ensalada de frutas estivales

2½ cucharadas de zumo de lima
 1¼ tazas de crema de coco
 1½ cucharadas de miel
 2 melocotones, cortados en rodajas finas
 2 kiwis, cortados a lo largo en rodajas
 400 g de papaya roja, en rodajas
 2 plátanos, cortados en rodajas, en diagonal

1. Unte un molde para puddings de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; espolvoréelo con harina y forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima

una lámina de papel encerado; plieguelas por el medio.

2. Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla junto con el azúcar en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada la ralladura de lima y bátalo para mezclarlo bien. Agregue los huevos de uno en uno y bátalo después de cada adición. Con una cuchara grande de metal, incorpore el coco y la harina tamizada, alternándolos con el zumo de lima.

3. Con la ayuda de una cuchara pase la masa obtenida al molde preparado y alise la superficie. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelos con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que le sirvan de asa a la hora de introducirlo en la olla. Colóquelo sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande y honda.

Con cuidado, vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unas 2 horas, o bien hasta que al introducir una brocheta en

el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Deje reposar el pudding durante 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir.

4. Para preparar la ensalada de frutas estivales: Vierta el zumo de lima, la crema de coco y la miel en una jarra, y bátalo bien con un tenedor o un batidor de mano pequeño. Prepare la fruta justo antes de servirla y repártala entre los platos individuales; colóquela junto a la porción de pudding correspondiente. Vierta la crema de coco sobre la fruta y alrededor del pudding.

CONSEJO

Si ha cubierto el molde para puddings con un paño de cocina, póngase unos guantes de goma para sacarlo de la olla; así no le resbalará y evitará quemarse con el vapor.

Pudding de coco y lima con ensalada de frutas estivales





1 Forre el fondo de los moldes con papel encerado.



2 Agregue las perlas de chocolate y la manzana rallada a la masa del pudding.

Puddings de chocolate con crema de moscatel

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para 6 personas



½ cucharadita de bicarbonato de soda

½ taza de leche

125 g de mantequilla

⅔ taza de azúcar moreno

2 huevos, ligeramente batidos

1 ¼ tazas de harina de fuerza

⅓ taza de cacao en polvo

125 g de perlas de chocolate negro

1 manzana Granny Smith, pelada y rallada gruesa

Crema de moscatel

2 huevos

¼ taza de azúcar extrafino

¼ taza de vino moscatel o Tokay

1 taza de nata líquida, montada

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte seis moldes de 250 ml de capacidad con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte 6 láminas pequeñas de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima de cada una de ellas 1 lámina de papel encerado; efectúe un pliegue en el medio. Disuelva el bicarbonato en la leche.

2. Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla junto con el azúcar en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátilo todo después de cada adición. Agregue la harina tamizada y el cacao en polvo, alternándolos con la mezcla de leche.

Incorpore luego las perlas de

chocolate y la manzana rallada.

3. Con una cuchara, pase a los moldes la mezcla obtenida. Cúbralos con las láminas de papel encerado y de aluminio untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba; átelas bien con un cordel por debajo del reborde del molde. Coloque los moldes en una bandeja de horno grande y vierta en ella agua hirviendo hasta cubrir la mitad de la altura de los moldes. Hornéelos durante 40 minutos o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Desmóldelos y decórelos al gusto con virutas de chocolate; sírvalos acompañados de crema al moscatel.

4. Para preparar la crema al moscatel: Bata las yemas de huevo junto con el azúcar, hasta obtener una salsa espesa y cremosa. Aparte, bata las claras a punto de nieve. Vierta el vino moscatel en la salsa e incorpore por último las claras y la nata montadas.

Puddings de chocolate con crema de moscatel



3 Vierta agua hirviendo en la bandeja de horno hasta que llegue a media altura de los moldes.



4 Bata las yemas de huevo junto con el azúcar hasta obtener una salsa espesa y cremosa.

Puddings de polenta con salsa de albaricoque

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 6 personas



125 g de mantequilla

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente batidos

2 cucharaditas de corteza de limón, rallada fina

1 taza de harina de fuerza

$\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

$\frac{3}{4}$ taza de polenta (vea Nota)

$\frac{1}{2}$ taza de crema agria

espesa

$\frac{1}{3}$ taza de leche

Salsa de albaricoque

125 g de orejones,

picados gruesos

1 taza de zumo de manzana

3 tiras gruesas de corteza de limón, sin la

membrana blanca

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

1 cucharada de Cointreau,

opcional

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte seis moldes de 250 ml de capacidad con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte 6 láminas pequeñas de papel de aluminio

con aceite o mantequilla fundida y extienda encima de cada una de ellas 1 lámina de papel encerado; efectúe un pliegue en el medio.
2. Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla junto con el azúcar en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátalo bien después de cada adición. Agregue la corteza de limón y, con una cuchara grande de metal, incorpore la harina y la levadura tamizadas, la sal y la polenta, alternándolas con la mezcla de leche y crema agria.

3. Vierta la masa resultante en los moldes hasta llenar tres cuartas partes de su capacidad. Cúbralos con las láminas de papel encerado y de aluminio untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba; átelas bien con un cordel por debajo del reborde del molde. Coloque los moldes en una bandeja de horno grande y vierta en ella agua hirviendo hasta cubrir la mitad de la altura de los moldes. Hornéelos entre 40 y 50 minutos, o bien hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Desmóldelos y sírvalos con la salsa de albaricoque caliente.

4. Para preparar la salsa de albaricoque: Vierta los orejones en un cazo junto con el zumo de manzana, 1 taza de agua y las tiras de corteza de limón; llévelo todo a ebullición. Baje el fuego, tape el cazo de manera que pueda escaparse el vapor y déjelo cocer a fuego lento durante unos 10 minutos o hasta que los orejones estén tiernos. Retire la corteza de limón y agregue el azúcar; remuévalo hasta que se disuelva por completo. Deje enfriar la salsa durante 10 minutos y pásela luego a la batidora para darle una textura homogénea; échele un chorrito de Cointreau.

Nota: La polenta se vende sobre todo en establecimientos especializados en productos naturales, donde a veces se conoce también como harina de maíz, que no hay que confundir con la maicena, también llamada fécula de maíz. La polenta posee un color amarillo brillante y su textura puede ser más o menos gruesa; elija siempre la que se vea más fina.

5. Sirva el pudding con la salsa de albaricoque caliente. Decorar con menta fresca y ralladura de naranja.

Puddings de polenta con salsa de albaricoque



Pudding de pasas y sagú con mantequilla al ron

Tiempo de preparación:
30–35 minutos + toda la noche en remojo

Tiempo de cocción:
3½–4 horas

Para 6–8 personas



½ taza de sagú
1 taza de leche
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
¾ taza de azúcar moreno
2 tazas de pan blanco fresco, rallado
½ taza de sultanas
½ taza de pasas de Corinto
½ taza de dátiles, picados
2 huevos, ligeramente batidos
60 g de mantequilla fundida
frambuesas, arándanos y azúcar glas, para decorar

Mantequilla al ron

125 g de mantequilla ablandada
¾ taza de azúcar moreno
4 cucharadas de ron

1. Mezcle el sagú con la leche en un bol, tápelo y refrigérela toda la noche. Unte un molde para puddings de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y

extienda encima una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio.

2. Pase a un bol grande la leche y el sagú empapado en leche, y agregue el bicarbonato de sosa; remuévalo hasta que se disuelva por completo. Añada el azúcar moreno, el pan rallado, la fruta seca, los huevos batidos y la mantequilla fundida, y remuévalo todo bien.

3. Con una cuchara, pase la mezcla obtenida al molde preparado y alise la superficie. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa cuando introduzca el pudding en la olla.

4. Colóquelo sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unas 3½–4 horas, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario, pues

no debería hervir en seco. Retire el molde de la olla, destápelo y quítele las láminas de papel que lo cubren. Deje reposar el pudding en el molde durante 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Decórelo con frambuesas y arándanos, espolvoréelo con el azúcar glas y sírvalo caliente, acompañado de la mantequilla al ron.

5. **Para preparar la mantequilla al ron:** Bata la mantequilla y el azúcar moreno con la batidora eléctrica durante 3 ó 4 minutos, o bien hasta que la salsa sea ligera y cremosa. Añada el ron de manera gradual, cucharada a cucharada, y bátalo después de cada adición; agregue más ron al gusto. Vierta la mantequilla al ron en una salsera, tápela y refrigérela hasta el momento de servirla a la mesa.

Pudding de pasas y sagú con mantequilla al ron



Pudding de higos con salsa al brandy

Tiempo de preparación:

40 minutos +

2 horas en reposo

Tiempo de cocción:

4 horas y 10 minutos

Para 8-10 personas



1½ tazas de higos de postre, picados

1¼ tazas de dátiles, deshuesados y picados

¾ taza de uvas pasas

½ taza de jengibre

escarchado, troceado

2 cucharadas de brandy o zumo de naranja

¼ taza de azúcar moreno

3 tazas de pan blanco fresco, rallado

2 tazas de harina de fuerza, tamizada

160 g de mantequilla, fundida

3 huevos, ligeramente batidos

½ taza de leche

2 cucharaditas de corteza de limón, rallada

3 cucharadas de zumo de limón

Salsa al brandy

¼ taza de fécula de maíz

¼ taza de azúcar extrafino

2 tazas de leche

30 g de mantequilla

½ taza de brandy

1. Unte un molde para puddings de 2 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre

el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plieguelas por el medio. Mezcle los higos, los dátiles, las uvas pasas y el jengibre en un bol, rocíelos con el brandy o el zumo de naranja y déjelos en remojo unas 2 horas como mínimo.

2. Mezcle el azúcar moreno con el pan rallado y la harina tamizada. Añada la fruta seca remojada y, a continuación, la mantequilla, los huevos, la leche, la corteza de limón y el zumo; remuévalo todo bien. Con una cuchara, pase la mezcla obtenida al molde preparado, prénsela bien para que no queden burbujas de aire y alise la superficie. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa cuando introduzca el pudding en la olla.

3. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua hirviendo en

la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unas 4 horas, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Retire el molde de la olla, destápelo y quítele las láminas de papel que lo cubren. Deje reposar el pudding en el molde unos 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Espolvoréelo con azúcar glas y sírvalo caliente, acompañado de la salsa al brandy también caliente. Decore el pudding con higos frescos.

4. **Para preparar la salsa al brandy:** Mezcle la fécula con el azúcar en un cazo, añada un poco de leche y remuévalo hasta obtener una crema homogénea. Agregue el resto de la leche y bátalo a fuego medio durante 3 ó 4 minutos, hasta que la salsa quede fina y se espese. Incorpore la mantequilla y el brandy; sírvala bien caliente.

Nota: Los higos de postre son higos secos ablandados, que también pueden adquirirse en los supermercados.

Pudding de higos con salsa al brandy



Pudding de tamarillo con crema de fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora–1 hora
y 10 minutos

Para 6–8 personas



3–4 tamarillos

125 g de mantequilla

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente
batidos

1 cucharadita de esencia
de vainilla

$1\frac{1}{4}$ tazas de harina de
fuerza

$\frac{1}{4}$ taza de harina de
almendras

$\frac{1}{2}$ taza de crema agria

2 cucharadas de leche

Crema de fruta de la pasión

$\frac{1}{3}$ taza de pulpa de fruta
de la pasión

1 taza de nata líquida,
montada

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde redondo, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Corte una cruz en la base de cada tamarillo, póngalos en un bol y cúbralos con agua hirviendo; déjelos en remojo durante 5 minutos. Retire los tamarillos con una espumadera y pélelos con

cuidado; córtelos luego en rodajas de unos 5 mm de grosor.

2. Disponga las rodajas de tamarillo sobre el fondo del molde preparado. Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla junto con el azúcar en un bol aparte, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos y la esencia de vainilla de manera gradual, y bátoles bien después de cada adición; pase la mezcla obtenida a un bol grande. 3. Incorpore la harina tamizada y la harina de almendras, alternándolas con la mezcla de leche y crema agria, hasta obtener una crema homogénea. Con una cuchara vierta la masa del pudding sobre los tamarillos dispuestos en el molde y hornéelo todo entre 1 hora y 1 hora y 10 minutos, o bien hasta que al insertar una brocheta en el centro del pudding, ésta salga limpia. Deje reposar el pudding durante 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Sirvalo acompañado de la crema de fruta de la pasión.

4. **Para preparar la crema de fruta de la pasión:** Agregue con cuidado la pulpa de la fruta de la pasión a la nata montada.

Pudding de dátiles emborrachado

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para 6 personas



$\frac{3}{4}$ taza de dátiles,
deshuesados
y troceados

1 cucharadita de
bicarbonato
de sosa

50 g de mantequilla
ablandada

$\frac{2}{3}$ taza de azúcar moreno

2 huevos

$1\frac{1}{2}$ tazas de harina

$\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura
en polvo

1 taza de nueces partidas
por la mitad, troceadas

Jarabe

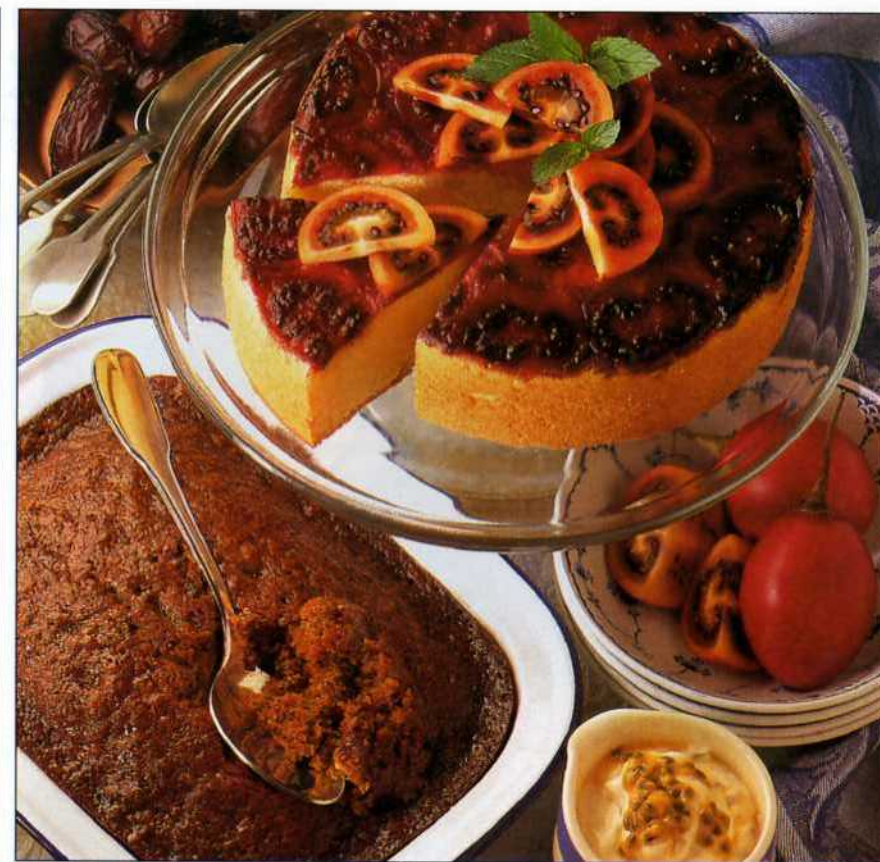
$\frac{2}{3}$ taza de azúcar moreno

10 g de mantequilla

1 cucharadita de esencia
de vainilla

$\frac{1}{3}$ taza de brandy

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente una fuente de horno de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida. Vierta los dátiles y la sosa en un bol y agregue 1 taza de agua hirviendo; déjelo aparte para que se enfríe (la mezcla se volverá espumosa). Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla junto con el azúcar en un bol, hasta obtener



*Pudding de tamarillo con crema de fruta de la pasión (arriba)
y Pudding de dátiles emborrachado*

una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno, y bátoles bien después de cada adición. 2. Incorpore la harina y la levadura tamizadas, las nueces y la mezcla de los dátiles; remuévalos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y viértalos en la fuente preparada. Hornéelo durante 40 minutos o hasta

que empiece a subir y se note firme al tacto. 3. Mientras cuece el pudding, prepare el jarabe de la siguiente manera: vierta el azúcar, la mantequilla, la vainilla, el brandy y $\frac{1}{3}$ taza de agua en un cazo, y déjelo cocer a fuego lento durante 5 minutos. Con una brocheta, abra pequeños orificios en el pudding y vierta el jarabe por

encima. Devuelva el pudding al horno y cuézalo otros 5 minutos; mientras tanto, el jarabe irá penetrando en el interior de la masa. Sirvalo acompañado con nata o yogur natural.



Pudding de jarabe de caña con salsa de vainilla y crema agria

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 20 minutos

Para 6-8 personas



4 cucharadas de jarabe de caña

185 g de mantequilla, ablandada

¾ taza de azúcar extrafino

1 cucharadita de esencia de vainilla

3 huevos

½ taza de harina

1 taza de harina de fuerza

¼ taza de jarabe de caña caliente, adicional, para servir

fresas, para servir

Salsa de vainilla y crema agria

2 cucharadas de preparado en polvo para natillas

2 cucharadas de azúcar extrafino

1¼ tazas de leche

1 taza de crema agria

2 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde redondo, de 20 cm de diámetro, con aceite

o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plíéguelas por el medio.

2. Vierta el jarabe de caña en el molde preparado. Aparte, bata la mantequilla y el azúcar con la batidora eléctrica, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa; añada la esencia de vainilla, junto con los huevos y la mezcla de harinas tamizadas. Seleccione la velocidad mínima de la batidora y bátalo todo hasta dejarlo homogéneo; súbalo luego a velocidad media y trabájelo 2 minutos más.

3. Use una cuchara para verter la mezcla obtenida en el molde y alisar la superficie; cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba, y átelas con un cordel por debajo del reborde del molde.

4. Coloque el molde en una fuente de horno grande y honda. Con cuidado vierta agua hirviendo en la fuente hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; hornéelo durante 1 hora y 15 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Retire el molde de la fuente y quítele

las láminas de papel que lo cubren. Deje reposar el pudding unos 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Rocéelo con el jarabe de caña adicional, previamente calentado, y decórelo con las fresas.

Sírvalo cortado en porciones y acompañado de la salsa de vainilla y crema agria.

5. Para preparar la salsa de vainilla y crema agria:

Mezcle el preparado para natillas y el azúcar en un cazo, y vierta un poquito de leche a fin de obtener una crema de textura homogénea. Agregue la leche restante, la crema agria y la esencia de vainilla, y bátalo todo a fuego lento durante 3 ó 4 minutos o hasta que la crema se espese y presente una consistencia fina. Déjela cocer a fuego lento 1 minuto más; tápela y vuelva a calentarla antes de servir.

CONSEJO

Coloque un disco de papel encerado encima de la salsa, para evitar que se forme una película mientras no la utiliza.

Pudding de jarabe de caña con salsa de vainilla y crema agria

Pudding de chocolate con crema de chocolate

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 20 minutos

Para 6-8 personas



2 manzanas verdes, peladas, sin el corazón y cortadas en láminas

1 cucharada de azúcar extrafino

Masa para el pudding

100 g de perlas de chocolate negro

100 g de mantequilla, ablandada

4 huevos

1/3 taza de azúcar extrafino

1 cucharada de leche

1/2 taza de harina, tamizada

2 cucharaditas de cacao en polvo

1/4 cucharadita de bicarbonato de sosa

1 taza de pan blanco fresco, rallado

Crema de chocolate

2 cucharadas de preparado en polvo para natillas

1 cucharada de azúcar extrafino

1 cucharadita de cacao en polvo

2 tazas de leche

100 g de perlas de chocolate negro

1. Unte ligeramente un molde en forma de corona acanalado, de 23 cm de diámetro, con aceite o mantequilla fundida. Unte asimismo una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extiéndala encima una lámina de papel encerado; plíguelas por el medio.

2. Vierta las láminas de manzana, el azúcar y 1/4 taza de agua en un cazo; tápelo y déjelo cocer a fuego medio durante 12 minutos, o bien hasta que la manzana esté tierna pero no deshecha. Déjelo enfriar y disponga las láminas de manzana en el fondo del molde preparado, junto con el líquido de la cocción.

3. Introduzca el chocolate en el horno durante unos 5 minutos a 150°C y espere a que se ablande pero no deje que se caliente. Retírelo del horno y suba la temperatura a 180°C. Aparte, bata la mantequilla con la batidora eléctrica durante 1 ó 2 minutos, a fin de obtener una mezcla cremosa. Agregue el chocolate deshecho, las yemas de huevo y el azúcar extrafino. Con una cuchara grande de metal, incorpore la leche y luego la mezcla de harina, cacao en polvo y bicarbonato de sosa tamizados y el pan rallado.

4. En un bol limpio, bata las claras de huevo a punto de nieve. Agregue una cucharada grande de éstas a la mezcla de chocolate, a fin de hacerla más

ligera; termine de incorporar el resto de clara de huevo hasta que el chocolate quede bien fino (pero sin trabajarlo en exceso). Vierta la mezcla resultante en el molde y alise la superficie.

5. Cubra el molde con las láminas de papel encerado y aluminio untadas, de modo que ésta última quede en la parte de arriba; átelas con un cordel por debajo del reborde del molde. Coloque el molde en una fuente de horno grande y honda y vierta agua caliente hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; hornéelo durante 55 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Retire el molde de la fuente y quítele las láminas de papel que lo cubren. Deje reposar el pudding unos 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Sírvalo acompañado con la crema de chocolate caliente y las fresas.

6. Para preparar la crema de chocolate: Vierta el preparado para natillas en un cazo, junto con el azúcar y el cacao en polvo; añada un poco de leche y remuévalo hasta obtener una crema homogénea. Vierta el resto de la leche y las perlas de chocolate negro; remuévalo a fuego medio durante 3 ó 4 minutos, hasta que la crema se espese. Tápela para evitar que se forme una película en la superficie y no la destape hasta el momento de servir.

Pudding de chocolate con crema de chocolate



Pudding Selva Negra

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 55 minutos

Para 6-8 personas



425 g de cerezas negras de lata, deshuesadas

1½ tazas de harina de fuerza

½ taza de harina

2 cucharadas de cacao en polvo

200 g de mantequilla

100 g de chocolate negro, troceado

¾ taza de azúcar moreno

2 huevos, ligeramente batidos

1 cucharada de kirsch
nata montada, rizos de chocolate y cerezas al marrasquino, para servir

1. Ponga el horno a calentar a 160°C. Unte, mientras tanto, un molde para puddings de 2,5 litros de capacidad, con

aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Escorra las cerezas y reserve ½ taza del líquido; esparza las cerezas sobre papel de cocina y séquelas.

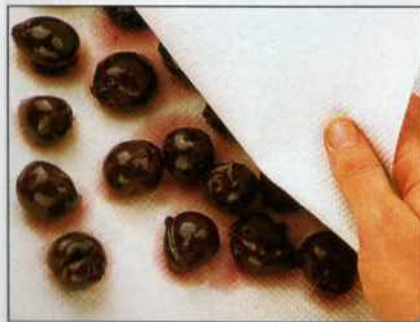
2. Tamice las harinas y el cacao en polvo en un bol grande, añada las cerezas y remuévalas hasta dejarlas bien rebozadas; forme un hueco en el centro de la mezcla. En un cazo aparte, vierta la mantequilla, el chocolate, el azúcar y el líquido reservado de las cerezas; remuévalo a fuego lento a fin de que la mantequilla y el chocolate se derritan y el azúcar se disuelva por completo.

3. Vierta la mantequilla derretida en el centro del bol con los ingredientes secos, agregue los huevos y remuévalo todo de forma suave con una cuchara de madera. No lo bata en exceso, porque, de lo contrario, el pudding resultará duro de masticar. Pase la mezcla obtenida al molde preparado y alise la superficie;

hórneelo durante 1 hora y 45 minutos o hasta que al insertar una brocheta en el centro del pudding, ésta salga limpia.

4. Retire el molde del horno y, con una brocheta, realice varios orificios en la superficie del pudding; rocíelo con el kirsch y déjelo reposar entre 5 y 10 minutos, a fin de que el licor penetre dentro de la masa. Desmolde el pudding encima de una fuente de servir y decórelo con rizos de chocolate y cerezas al marrasquino. Sírvala acompañado de nata montada y, si lo desea, cerezas frescas.

Pudding Selva Negra



1 Esparza las cerezas sobre papel de cocina y séquelas bien.



2 Mezcle la mantequilla, el chocolate, el azúcar y el líquido reservado de las cerezas.



3 Vierta la mezcla de la mantequilla derretida en el hueco hecho en el bol con los ingredientes secos.



4 Rocíe la superficie del pudding ya cocido con el kirsch.





pudding arlequín con salsa de cerezas al kirsch

Tiempo de preparación:
45 minutos

Tiempo de cocción:
1 hora y 40 minutos
Para 6-8 personas



425 g de cerezas negras de
lata, sin hueso

Masa básica

60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar extrafino
1 huevo
¾ taza de harina
¼ taza de preparado en
polvo para natillas
1 cucharadita de levadura
en polvo
2 cucharadas de leche
¼ taza de perlas de
chocolate

Masa de chocolate

60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar extrafino
1 huevo
¾ taza de harina
¼ taza de preparado en
polvo para natillas
1 cucharadita de levadura
en polvo
1 cucharada de cacao en
polvo
3 cucharadas de leche

Salsa de cerezas al kirsch

3 cucharaditas de fécula de
maíz
el zumo de cerezas reservado

1-2 cucharadas de kirsch
nata espesa, para servir

1. Unte un molde para puddings de 1,75 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio. Escurra las cerezas y reserve el líquido; dispóngalas en el fondo del molde y agréguelas una cucharada de su propio zumo.

2. Para preparar la masa básica: Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño durante 2 ó 3 minutos, a fin de obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue el huevo y bátilo bien; añada entonces la harina, el preparado para natillas y la levadura en polvo tamizados y la leche. Pase la mezcla al molde con las cerezas y alise la superficie; esparza por encima las perlas de chocolate.

3. Para preparar la masa de chocolate: Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño durante 2 ó 3 minutos, a fin de obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue el huevo y bátilo bien; añada entonces la harina, el preparado para natillas, la levadura en polvo y el cacao tamizados y la leche.

4. Pase la masa de chocolate al

molde y distribúyala por encima de la masa básica; cúbralo con las láminas de papel encerado y de aluminio, de modo que esta última quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa cuando lo introduzca en la olla.

5. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 1 hora y 30 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario.

Retire el molde de la olla, destápelo y quitele las láminas de papel que lo cubren. Déjelo reposar en el molde 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Sírvalo caliente y napado con la salsa de cerezas al kirsch también caliente.

6. Para preparar la salsa de cerezas al kirsch: Mezcle en un cazo la fécula con una cucharada de agua, hasta obtener una masa fina. Agregue el zumo de las cerezas reservado y remuévalo durante 3 ó 4 minutos o hasta que la salsa se espese. Agregue kirsch al gusto.

Pudding arlequín con salsa de cerezas al kirsch

Puddings de pacanas con salsa de caramelo caliente

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 8 personas



1 taza de dátiles, troceados

1 cucharadita de esencia de vainilla

½ cucharadita de bicarbonato de soda

1 taza de pacanas

90 g de mantequilla, derretida

¾ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente batidos

1½ tazas de harina de fuerza

fresas, para servir

Salsa de caramelo

1 taza de azúcar moreno

125 g de mantequilla, en daditos

½ taza de nata líquida

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte ocho moldes de 250 ml de capacidad con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte 8 láminas pequeñas de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima de cada una de ellas 1 lámina de papel encerado; efectúe un pliegue en el medio.

2. Vierta los dátiles en un bol

y agregue ¾ taza de agua hirviendo. Añada la esencia de vainilla y el bicarbonato de soda, remuévalo y déjelo aparte (la mezcla se volverá espumosa). Tueste las pacanas en el horno a temperatura media, déjelas enfriar y trocéelas. Reserve un tercio de las mismas para decorar el pudding. Use la batidora eléctrica para batir la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño durante 2 ó 3 minutos, a fin de obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue los huevos de uno en uno y bátalo todo bien después de cada adición. Con una cuchara grande de metal, agregue la harina tamizada por tercios e incorpore, luego, la mezcla de pacanas y dátiles troceados.

3. Reparta la mezcla obtenida entre los moldes preparados y alise la superficie. Cúbralos con las láminas de papel de aluminio y de papel encerado untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque los moldes en una fuente de horno grande y honda; con cuidado vierta agua hirviendo en la fuente hasta que llegue a la mitad de la altura de los moldes. Hornéelos durante 40 minutos, o bien hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los puddings, ésta salga limpia. Déjelos enfriar durante 5 minutos y despéguelos de la pared de los moldes con un cuchillo; desmóldelos y

páselos a una bandeja de horno. Baje la temperatura del horno a 160°C.

4. Para preparar la salsa de caramelo: Vierta el azúcar, la mantequilla y la nata líquida en un cazo pequeño y remuévalo a fuego lento durante 5 minutos, o bien hasta que el azúcar se disuelva por completo. Nape los puddings con 2 cucharadas de salsa cada uno, vuelva a ponerlos en el horno 10 minutos más, a fin de que se calienten y se embeban un poco de la salsa. Sirva los puddings en platos individuales grandes, junto con el resto de la salsa de caramelo caliente; decórelos con fresas y con las pacanas troceadas reservadas.

Puddings de pacanas con salsa de caramelo caliente





Pudding de mango

Tiempo de preparación:
35 minutos

Tiempo de cocción:
1 hora y 30 minutos
Para 4-6 personas



3 cucharadas de azúcar
1 lata de unos 425 g de
mango al natural
100 g de mantequilla
ablandada
½ taza de azúcar extrafino
½ cucharadita de corteza
de lima, rallada
2 huevos
1 taza de harina de fuerza
3 cucharadas de almendras
molidas
una pizca de semillas
de cardamomo, molidas
1 cucharada de zumo de
lima
2 cucharaditas de arrurruz

1. Unte un molde para puddings de vidrio o cerámica de 1,5 litros de capacidad, con aceite o mantequilla fundida; no utilice un molde metálico en este caso, porque el pudding se pegaría. Forre el fondo del molde con papel encerado previamente engrasado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plíéguelas por el medio.

2. Vierta el azúcar junto con 3 cucharadas de agua en un cazo; remuévalo a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva por completo. Deje que rompa a hervir, baje el fuego y cuézalo a fuego lento, sin remover, hasta que la mezcla adquiera un tono ligeramente dorado. Tan pronto la salsa presente el color del caramelo, pásela al molde y resérvela.
3. Escurre los mangos y reserve el zumo. Corte 5 rodajas alargadas, déjelas aparte y trocee el resto de la pulpa. En un bol pequeño bata la mantequilla, el azúcar y la corteza de lima hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátilo bien después de cada adición; pase la mezcla a un bol más grande. Incorpore la mitad de la harina y el mango troceado, remueva y añada el resto de la harina, las almendras molidas y el cardamomo; remuévalo bien.
4. Disponga las rodajas alargadas de mango en el fondo del molde, encima del caramelo, y agregue la mezcla de pudding encima. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por

debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa cuando introduzca el pudding en la olla.

5. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unos 15 minutos. Para que el pudding quede bien cocido, deberá esperar a que suba bien y presente cierta firmeza al tocarlo.

6. Mientras sube el pudding, puede ir preparando la salsa: Vierta el zumo del mango en un cazo y mézclelo con el zumo de lima. Agregue entonces el arrurruz, bátilo todo y cuézalo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la salsa hierva, se espese y se aclare un poco. Pase un cuchillo por los laterales del molde para despegar el pudding y desmoldarlo. Sírvalo acompañado de la salsa de mango caliente.

Pudding de manzana y jengibre con crema al brandy

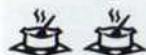
Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 25 minutos

Para 8-10 personas



125 g de mantequilla
 ½ taza de azúcar extrafino
 1 taza de jarabe de caña
 2 huevos
 2 tazas de harina
 3 cucharaditas de jengibre molido
 1 cucharadita de especias variadas
 ¼ cucharadita de clavos molidos
 1 cucharadita de bicarbonato de sosa
 2 manzanas verdes, peladas, sin el corazón y troceadas

Crema al brandy

1½ tazas de nata líquida
 ¼ taza de jarabe de caña
 1½ cucharadas de brandy

1. Ponga a calentar el horno a 160°C. Unte un molde cuadrado de 23 cm de lado con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado.
 2. Mezcle la mantequilla, el azúcar y el jarabe de caña en un cazo grande y remuévalo a fuego medio hasta que la mantequilla se funda, el azúcar se disuelva y la mezcla sea homogénea.

Retire el cazo del fuego y déjelo enfriar; añada los huevos a la mezcla y bátalo todo bien con un batidor manual.

3. Tamice la harina, el jengibre, la mezcla de especias, los clavos molidos y el bicarbonato de sosa, y agréguelo todo a la mezcla de mantequilla. Bátalo manualmente y agréguelo de manera gradual, alternándolo con 1 taza de agua caliente. Remuévalo todo hasta que la mezcla quede homogénea. No lo trabaje en exceso porque, de lo contrario, el pudding resultaría duro de masticar.

4. Pase la masa obtenida al molde preparado y esparza los trozos de manzana por encima. Hornéelo durante 1 hora y 15 minutos, o hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia.

Deje reposar el pudding unos 3 minutos, antes de desmoldarlo. Prepare la salsa mientras se cuece el pudding.

5. Para preparar la crema al brandy: Mezcle la nata líquida con el jarabe de caña en un cazo pequeño; remuévalo a fuego medio y deje que rompa a hervir. Baje el fuego y cuézalo a fuego lento, sin tapar, durante 1 minuto. Retírelo del fuego y agregue el brandy. Sirva el pudding caliente o a temperatura ambiente y acompañado con la crema al brandy también caliente.

Nota: Puede mejorar el sabor de este pudding con tan sólo prepararlo con un día de antelación, ya que al reposar, el sabor se intensifica. Enfríe el pudding por completo y guárdelo en un recipiente hermético hasta el momento de servir. Antes de presentarlo a la mesa, póngalo en una fuente resistente al calor, cúbralo con papel de aluminio y caliéntelo en el horno a 160°C. La crema al brandy, por el contrario, sabe mucho mejor si se prepara en el último momento.



Pudding de manzana y jengibre con crema al brandy



Pudding de nubes de azúcar y chocolate al licor

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para 6-8 personas



2 tazas de harina de fuerza

½ taza de harina

⅓ taza de cacao en polvo

150 g de mantequilla, en daditos

200 g de chocolate negro, troceado

⅓ taza de whisky

½ taza de azúcar extrafino

¾ taza de crema agria

2 huevos, ligeramente batidos

150 g de nubes de azúcar blancas, cortadas en cuartos

azúcar glas, nata espesa y fresas, para servir

1. Ponga a calentar el horno a 160°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm de lado con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plieguelas por el medio.
2. Tamice las harinas y el cacao en polvo en un bol grande, y forme un hueco en el centro de los ingredientes. En un cazo aparte, mezcle la mantequilla,

el chocolate, el whisky, el azúcar y la crema agria; remuévalo a fuego lento hasta que la mantequilla y el chocolate se fundan y la mezcla sea homogénea. Déjelo enfriar ligeramente.
3. Agregue los huevos a la mezcla del cazo y bátalos bien; añada luego la mezcla de chocolate a la harina y vuelva a batirlo todo hasta que la masa quede ligada, pero sin trabajarla en exceso. Incorpore las nubes de azúcar y compruebe que la masa se espesa bastante.
4. Pase la mezcla al molde preparado y asegúrese de que las nubes de azúcar quedan bien recubiertas por los laterales. Alise la superficie de la masa y cubra el molde con las láminas de papel de aluminio y encerado untadas, de modo que la primera quede en la parte de arriba. Hornéelo durante 1 hora o hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga limpia. Desmolde el pudding sobre una fuente de servir; espolvoréelo con azúcar glas, córtelo en porciones y sírvalo acompañado de nata espesa y fresas frescas.

Pudding meloso

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para 6-8 personas



125 g de mantequilla

¼ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente batidos

1 cucharadita de esencia de vainilla

1¾ tazas de harina de fuerza

¾ taza de leche

150 g de panal de miel fresco, troceado

nata espesa y un poco de panal de miel fresco, para servir

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Con aceite o mantequilla fundida, unte un bol redondo de 1,5 litros de capacidad, resistente al calor, y forre el fondo con papel encerado.
2. Mediante la batidora eléctrica, trabaje el azúcar y la mantequilla hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos y la esencia de vainilla de manera gradual, y bátalo todo bien después de cada adición.
3. Use una cuchara grande de metal para incorporar la harina tamizada a la mezcla anterior; alterne cucharadas de harina con chorritos de leche y remuévalo todo hasta que la mezcla quede



*Pudding meloso (arriba)
y Pudding de nubes de azúcar y chocolate al licor*

homogénea. Agregue luego el panal de miel troceado y pase la masa obtenida al molde preparado; hornéelo durante 45 ó 50 minutos o hasta que al introducir una

brocheta en el centro del pudding, ésta salga limpia. Desmolde el pudding y páselo a una fuente de servir; acompañelo de nata espesa y más

trocitos de panal de miel. Sírvalo napado con un poco de miel del mismo panal.



Pudding de jengibre con salsa muselina al jerez

Tiempo de preparación:
35 minutos

Tiempo de cocción:
2 horas y 40 minutos

Para 6-8 personas



100 g de jengibre escarchado, troceado
2½ tazas de harina
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
1 cucharadita de jengibre molido
¼ cucharadita de especias variadas
125 g de mantequilla, en daditos
1 huevo, ligeramente batido
¾ taza de leche tibia
¾ taza de jarabe de caña, calentado
1 cucharada de jarabe de caña, adicional

Salsa muselina al jerez

1 huevo
1 yema de huevo
2 cucharadas de azúcar extrafino
2 cucharadas de jerez

1. Unte un molde para puddings de 2 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla

fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio. Sobre el fondo del molde esparza los trozos de jengibre escarchado.

2. Tamice la harina junto con el bicarbonato de sosa, el jengibre molido y las especias variadas en un bol. Añada los daditos de mantequilla y, con los dedos, mezcle los ingredientes hasta obtener una masa fina y desmigada. Forme un hueco en el centro de la mezcla y vierta, todo de una vez, el huevo batido, la leche y el jarabe de caña. Remuévalo bien, pero procure no trabajarlo en exceso.

3. Pase la masa del pudding al molde preparado, cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que pueda usarlos como asa cuando introduzca el pudding en la olla.

4. Coloque el molde sobre unas trébedes o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un

poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante unas 2 horas y 30 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia.

Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario, pues no debería hervir en seco. Retire el molde de la olla, destápelo y quítele las láminas de papel que lo cubren. Deje reposar el pudding unos 5 minutos, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir. Nápele con el jarabe de caña adicional, a fin de darle un poco de brillo al jengibre. Sirvalo caliente y acompañado de la salsa muselina al jerez y nata espesa, al gusto.

5. Para preparar la muselina al jerez: Mezcle el huevo, la yema de huevo, el azúcar y el jerez en un bol resistente al calor y colóquelo sobre una olla con agua hirviendo. Con la batidora eléctrica de mano, bátalo ininterrumpidamente entre 5 y 8 minutos, o bien hasta que la salsa se espese y espume; sírvala enseguida.

Pudding de jengibre con salsa muselina al jerez

Cremas y salsas

Si la receta del pudding que ha elegido no incluye la salsa, consulte estas páginas y decídase por unas natillas cremosas, una salsa aromatizada, o bien un coulis de fruta de lo más refrescante... Disfrute de los puddings en su propia salsa.

Crema básica a la vainilla

Mezcle 1 taza de leche con ¼ de nata líquida en un cazo mediano; póngalo al fuego y, tan pronto rompa a hervir, retírelo. En un bol aparte, mezcle 3 yemas de huevo, ½ taza de azúcar extrafino y 2 cucharaditas de fécula de maíz. Con cuidado vierta la leche y la nata líquida calientes sobre la mezcla de huevo sin dejar de remover.

Devuelva la mezcla al cazo y remuévalo mientras cuece a fuego lento durante 5 minutos o hasta que se espese, pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego y añada ½ cucharadita de esencia de vainilla.
Para 2¼ tazas (unos 560 ml)

Salsa de chocolate caliente

En un cazo pequeño mezcle 1 taza de nata líquida, 30 g de mantequilla y 200 g de chocolate negro troceado. Remuévalo bien mientras cuece a fuego lento, hasta que la mantequilla y el chocolate se fundan y la mezcla presente una textura fina. Puede servir esta salsa caliente o a temperatura ambiente.
Para 2 tazas (500 ml)

Coulis de frutas básico

Vierta 500 g de fresas en el robot de cocina, junto con una cucharada de azúcar glas, al gusto; trítúrelo hasta licuarlo. Pase la mezcla obtenida por un chino a fin de quitar las semillas de las fresas. También puede hacer coulis de arándanos, frambuesas o de cualquier otro tipo de fruta blanda como los mangos o los kiwis; en tal caso, deberá utilizar el peso equivalente de dichas frutas. Las bayas congeladas también resultan apropiadas para este tipo de elaboración. Sirva los coulis para napar helados y mousses, o bien con merengues o fruta fresca cortada en rodajas.
Para 1¼ tazas (unos 315 ml)

Crema inglesa

Parta a lo largo una vaina de vainilla y colóquela en un cazo pequeño con 1½ tazas de leche. Póngalo a calentar hasta que casi arranque a hervir y déjelo reposar 10 minutos, a fin de que la leche se aromatice con la vainilla. Bata aparte 3 yemas de huevo junto con 2 cucharadas de azúcar durante 3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Retire la vainilla y vierta la leche en la mezcla de huevo, sin dejar de remover. Devuélvalo todo al cazo y remuévalo 5 minutos más mientras cuece a fuego lento. Espere a que la salsa se espese, pero no deje que hierva, porque

se cortaría. Para comprobar que está en su punto, moje una cuchara en la salsa; si queda bien napada, significa que la salsa ya está lista.
Para 1¾ tazas (unos 440 ml)

Cremas y salsas, desde la izquierda: Crema básica a la vainilla; Coulis de frutas básico; Salsa de chocolate caliente; Crema inglesa.



Pudding de crema con compota de manzanas

Tiempo de preparación:
25 minutos

Tiempo de cocción:
2½ horas

Para 6 personas



Crema

1½ cucharadas de
preparado
en polvo para natillas
½ taza de leche
1 cucharada de azúcar
½ taza de crema agria

180 g de mantequilla
½ taza de azúcar extrafino
2 huevos
1¼ tazas de harina de
fuerza
¼ taza de preparado en
polvo para natillas
¼ taza de almendras
molidas
1 taza de nata líquida
4 manzanas verdes
2 cucharadas de azúcar
azúcar glas, para decorar

1. Para preparar la crema:
Mezcle el preparado para
natillas con un poco de leche
en un bol y remuévalo hasta
que adquiera una textura fina.
Agregue el resto de la leche
y remuévalo de nuevo;
páselo a un cazo y añada el
azúcar y la nata líquida.
Remuévalo mientras cuece
a fuego medio y hasta que la
salsa se espese y empiece a
hervir. Retírela entonces del

fuego y cúbrala con film
transparente para evitar que
se forme una película en la
superficie.

2. Ponga a calentar el horno
a 180°C. Mientras tanto,
bata la mantequilla junto con
el azúcar, hasta obtener una
mezcla ligera y cremosa.

Agregue los huevos de uno
en uno y bátilo bien después
de cada adición. Incorpore la
harina tamizada, el preparado
para natillas y las almendras
molidas alternándolo con la
nata líquida.

3. Vierta la mitad de la masa
del pudding en una fuente
de horno de 2 litros de
capacidad y núpela con la
crema. Cúbralo con el resto
de la masa, que resultará algo
compacta y deberá aplanarla
con el reverso de una cuchara.
Hornéelo entre

45 y 50 minutos o hasta que el
pudding resulte firme al tacto.

4. Mientras tanto, pele las
manzanas, quíteles el corazón
y córtelas en láminas finas;
colóquelas en un cazo con el
azúcar y 2 cucharadas de agua.
Llévelo a ebullición, baje el
fuego, tápelo y cuézalo a fuego
lento durante 10 minutos
o hasta que las manzanas estén
tiernas. Sirva el pudding
directamente de la fuente,
acompañado de la compota
de manzanas todavía caliente.

Pudding de ricotta con salsa de fresas y jarabe de arce

Tiempo de preparación:
30 minutos

Tiempo de cocción:
1 hora

Para 6-8 personas



500 g de queso ricotta fresco
¾ taza de azúcar extrafino
3 huevos
3 cucharaditas de corteza
de limón, rallada
1½ tazas de harina de
fuerza, tamizada
¼ taza de zumo de limón

Salsa de fresas y jarabe de arce

1 taza de jarabe de arce
1 taza de fresas, cortadas
en rodajitas

1. Ponga a calentar el horno
a 180°C. Unte un molde
cuadrado de 20 cm de lado
con aceite o mantequilla
fundida, y forre el fondo
con papel encerado.

2. Bata el queso ricotta
junto con el azúcar mediante
la batidora eléctrica, a fin
de obtener una crema fina.
Agregue los huevos de uno
en uno y bátilo bien después
de cada adición. Añada la
corteza de limón y remuévalo;
incorpore la harina y el zumo
de limón. Pase la masa
al molde preparado y hornéelo
durante 55 minutos. Al insertar
una brocheta en el centro del
pudding debería salir con



*Pudding de crema con compota de manzanas (arriba)
y Pudding de ricotta con salsa de fresas y jarabe de arce*

un poco de miga húmeda
adherida. Si, por el contrario,
la brocheta aparece totalmente
limpia, significa que el pudding
ha quedado demasiado seco.
Déjelo reposar 10 minutos
antes de desmoldarlo.

Espolvóreelo con azúcar glas,
córtele en cuadrados y sírvalo
en platos individuales.
3. Para preparar la salsa de
fresas y jarabe de arce: Vierta
el jarabe en un cazo y caliéntelo
a fuego lento; agregue las fresas

y caliéntelo un poco más.
Sirva el pudding napado
con el jarabe y las fresas.



Pudding de boniato con crema a la naranja

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 35 minutos

Para 6 personas



2 tazas de harina de fuerza

1 cucharadita de nuez

moscada molida

125 g de mantequilla

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar moreno

2 huevos ligeramente batidos

$\frac{1}{4}$ taza de nata líquida

1 taza de boniato cocido
y hecho puré (vea Nota)

Crema a la naranja

300 g de crema agria

2 cucharadas de azúcar
moreno

1 cucharada de Grand
Marnier

1. Unte un molde para puddings de 2 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plieguelas por el medio.

2. Tamice la harina y la nuez moscada molida en un bol grande. En un cazo pequeño aparte, cueza la mantequilla y el azúcar a fuego lento,

hasta que la primera se derrita y el azúcar se disuelva.

Retire el cazo del fuego y deje enfriar un poco la mezcla.

Viértala luego, junto con los huevos y la nata líquida en la mezcla de los ingredientes secos. Con una cuchara de madera, remuévalo todo para obtener una mezcla homogénea. Incorpore el boniato enfriado y remuévalo de nuevo, con cuidado de no trabajarlo en exceso, pues, de lo contrario, el pudding resultará demasiado duro.

3. Sírvasse de una cuchara para pasar la mezcla al molde preparado y alisar con ella la superficie. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente.

En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que pueda usarlos como asa cuando introduzca el pudding en la olla.

4. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 1½ horas, o bien hasta

que, al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario, pues no debería hervir en seco.

5. Para preparar la crema a la naranja: Mezcle la crema agria, el azúcar y el Grand Marnier en un bol y remuévalo. Sirva el pudding de boniato en seguida, acompañado de una cucharada de crema a la naranja.

Nota: Para esta receta necesitará 375 g de boniato crudo, que deberá hervir o cocer al vapor; escúrralo bien antes de hacerlo puré.

CONSEJO

En esta receta puede sustituir el boniato por calabaza de cualquier variedad; el sabor de la calabaza vinatera resulta de lo más delicioso.

Pudding de boniato con crema a la naranja



1 Utilice un cuchillo de hoja plana para agregar y remover casi toda la nata líquida.



2 Esparza 2 cucharadas de pulpa de fruta de la pasión por encima de la masa.

Pudding de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
 35 minutos + 20 minutos
 en el frigorífico
Tiempo de cocción:
 55 minutos
 Para 6 personas



3 tazas de harina
 1½ cucharaditas de
 levadura
 en polvo
 una pizca de sal
 200 g de mantequilla bien
 fría, en daditos
 ½ taza de coco rallado
 300 ml de nata líquida
 ½ taza de mermelada
 de naranja
 2 cucharadas de pulpa de
 fruta de la pasión

Jarabe de fruta de la pasión

½ taza de zumo de naranja
 ¾ taza de azúcar extrafino

¼ taza de pulpa de fruta
 de la pasión

1. Tamice la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol; añada la mantequilla y frótele bien entre los dedos, hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Incorpore el coco y, con la ayuda de un cuchillo de hoja plana, entremezcle toda la nata líquida. Termine de añadir la nata, en caso necesario, cuando la mezcla esté bien ligada; trabájela hasta obtener una masa de textura fina y extiéndala entre 2 láminas de papel encerado, a fin de formar un rectángulo de 25 x 40 cm.
2. Unte la masa con la mermelada y esparza por encima la pulpa de fruta de la pasión. Enróllelo a lo largo como si fuera un brazo de gitano y póngalo a refrigerar durante 20 minutos, a fin de que quede firme.
3. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte un molde

hondo y circular de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla fundida, y forre el fondo con papel encerado. Corte el rollo de masa obtenido en rodajas de 2 cm de ancho y disponga la mitad en el fondo del molde. Coloque una segunda capa de rollitos para cubrir las separaciones que quedan entre los rollitos de la primera capa; pase el molde a una bandeja de horno.

4. Para preparar el jarabe de fruta de la pasión: Vierta el zumo de naranja, el azúcar y la pulpa de la fruta de la pasión en un cazo con ¼ taza de agua. Remuévalo mientras cuece a fuego lento, pero sin dejar que rompa a hervir, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Llévelo entonces a ebullición y vierta el jarabe sobre el pudding; hornéelo durante 50 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Déjelo reposar 15 minutos antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir.

Pudding de naranja y fruta de la pasión



3 Corte el rollo de masa en rodajas de 2 cm de ancho.



4 Nape el pudding con el jarabe de fruta de la pasión.

Pudding de pera y manzana

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 50 minutos

Para 6-8 personas



1 pera madura pero consistente

1 manzana verde

120 g de mantequilla

¼ taza de azúcar moreno

½ taza de azúcar extrafino

2 huevos, ligeramente batidos

1 cucharadita de esencia de vainilla

1½ tazas de harina de fuerza

⅓ taza de suero de leche

Crema de vainilla

1½ tazas de leche

3 yemas de huevo

¼ taza de azúcar extrafino

2 cucharaditas de fécula de maíz

½ cucharadita de esencia de vainilla

1. Unte un molde para puddings de 2,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plíguelas por el medio.

2. Pele la pera y la manzana, quíteles el corazón y córtelas

en láminas. En una sartén con 30 g de mantequilla, remueva el azúcar moreno hasta que se disuelva y añada luego la fruta cortada; suba el fuego a temperatura media y déjelo cocer durante 5 minutos. Remuévalo de vez en cuando, hasta que la fruta presente un tono dorado; páselo todo al molde preparado.

3. Con la batidora eléctrica, trabaje el resto de la mantequilla y el azúcar extrafino, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátalo todo bien después de cada adición; incorpore la esencia de vainilla. Agregue la harina tamizada, alternándola con el suero de leche y remuévalo todo hasta que la mezcla quede homogénea.

4. Pase la masa del pudding al molde, cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente.

En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande.

5. Vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad

de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 1½ horas, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia.

Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario, pues no debería hervir en seco. Desmóldelo sobre una fuente de servir y sírvalo acompañado de la crema de vainilla.

6. **Para preparar la crema de vainilla:** Vierta la leche en un cazo y déjela cocer hasta que esté a punto de romper el hervor; retírela del fuego. En un bol aparte bata las yemas de huevo, junto con el azúcar y la fécula mediante el batidor de mano, hasta obtener una mezcla espesa y cremosa.

Agregue la leche de forma gradual y bátalo. Vierta la mezcla en un cazo limpio y remuévalo durante 15 minutos a fuego lento, hasta que la crema se espese. Compruebe que está al punto con una cuchara; si ésta queda napada al mojarla en la crema, significa que la crema está lista. Incorpore entonces la vainilla y cuele la salsa; pásela a una jarrita y cúbrala con un trozo de papel encerado, a fin de evitar que se forme una película en la superficie mientras no la utiliza.

Pudding de pera y manzana





Pudding de piña y mantequilla con crema de yogur

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para 6-8 personas



Mezcla de piña y mantequilla

60 g de mantequilla

½ taza de azúcar moreno

1 lata de unos 440 g de

piña

en rodajas, escurrida

Masa del pudding

180 g de mantequilla

½ taza de azúcar extrafino

1 cucharadita de esencia de vainilla

3 huevos

2 tazas de harina de fuerza

Crema de yogur

1 taza de nata líquida

1 cucharada de azúcar moreno

200 ml de yogur natural

1. Ponga a calentar el horno a 180°C. Unte, mientras tanto, un molde en forma de corona acanalado, de 2 litros de capacidad, con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla

fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio.

2. Para preparar la mezcla de piña y mantequilla: Bata la mantequilla con la batidora eléctrica entre 5 y 7 minutos, hasta que presente un color pálido. Añada el azúcar moreno y bátalo 2 minutos más, hasta que se espese y quede cremoso. Sírvasse de una espátula para esparcir la mezcla por el fondo y hasta 2 cm de las paredes del molde. Disponga las rodajas de piña escurridas en el fondo, de modo que queden separadas; necesitará seguramente 5 rodajas en total.

3. Para preparar la masa del pudding: Bata la mantequilla, el azúcar extrafino y la esencia de vainilla con la batidora eléctrica durante 5 ó 6 minutos, hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátalo bien después de cada adición. Incorpore la harina tamizada de manera gradual, añadiendo un tercio cada vez con la ayuda de una cuchara de madera.

4. Pase la mezcla del pudding al molde preparado y alise la superficie, con cuidado de no mover las rodajas de piña del fondo. Cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba, y átelas con un cordel por debajo del reborde del molde.

Coloque el molde en el fondo de una olla grande y vierta agua caliente hasta la mitad de la altura del molde; hornéelo durante 50 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding ésta salga bien limpia. Déjelo reposar 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir; sírvalo caliente acompañado de la crema de yogur y fresas frescas al gusto.

5. Para preparar la crema de yogur: Bata la nata líquida junto con el azúcar moreno hasta dejarla a punto de nieve; agregue el yogur, tápelo y refrigérela hasta el momento de servirlo. Puede preparar esta crema con varias horas de antelación, pero debe tener en cuenta que se espesa un poco al estar en reposo.

CONSEJO

Para ablandar el azúcar moreno, póngalo en un recipiente adecuado para microondas, junto con una rebanada de pan blanco tierno o una rodaja de manzana. Tápelo bien y caliéntelo a temperatura alta durante 30 segundos; retire el pan o la manzana y remuévalo.

Pudding de piña y mantequilla con crema de yogur

Puddings de chocolate y avellanas con salsa de chocolate al licor

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de cocción:

55 minutos

Para 6 personas



100 g de chocolate negro, troceado

100 g de mantequilla, ablandada

4 huevos

1/3 taza de azúcar extrafino

1/3 taza de avellanas molidas

1/2 taza de migas de pan o de bizcocho

1/2 taza de harina

60 g de avellanas tostadas, peladas y troceadas

nata espesa, para servir

Salsa de chocolate al licor

200 g de chocolate negro, troceado

1 taza de nata líquida

1 ó 2 cucharadas de licor (vea Nota)

1. Unte seis moldes para puddings de 250 ml de capacidad con aceite o mantequilla fundida (utilice preferiblemente moldes de metal o de cerámica); forre el fondo de los mismos con papel encerado. Unte una cara de seis láminas pequeñas de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida

y extienda encima de cada una de ellas una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio.

2. Vierta el chocolate en un bol resistente al calor e introdúzcalo en el horno a 150°C de temperatura; hornéelo durante 5 minutos o hasta que el chocolate se ablande. Evite, no obstante, que se derrita o se caliente demasiado. Retírelo del horno y suba la temperatura del mismo a 180°C.

3. Sírvese de la batidora eléctrica para batir la mantequilla durante 1 ó 2 minutos, hasta dejarla ligera y cremosa. Incorpore luego el chocolate ablandado, las yemas de huevo y la mitad del azúcar, y bátalo todo bien. Con la ayuda de una cuchara grande de metal añada las avellanas molidas, las migas de pan o de bizcocho y la harina tamizada.

4. En un bol limpio y seco, monte las claras de huevo a punto de nieve con la batidora eléctrica; incorpore el resto del azúcar y bátalo durante 1 minuto más. Agregue a la mezcla de chocolate una cucharada grande de la mezcla de clara de huevo y remuévala; con ello conseguirá hacerla más suave y ligera. A continuación, incorpore con cuidado el resto de las claras en el chocolate y mézclelo. No lo trabaje en exceso o la mezcla perderá el volumen conseguido con la adición de las claras montadas.

5. Reparta la mezcla final entre los moldes preparados y alise la superficie de la masa con la ayuda de una cuchara; procure no presionarla en exceso. Cubra los moldes con las láminas de papel untadas, de modo que la parte de arriba, y átelas con un cordel por debajo del reborde del molde. Coloque los moldes en una fuente de horno grande y vierta agua hirviendo hasta la mitad de la altura de los mismos; hornéelos durante 40 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Déjelos reposar 5 minutos antes de desmoldarlos sobre platos individuales; sírvalos calientes, acompañados de la salsa de chocolate al licor, las avellanas tostadas y troceadas y la nata espesa.

6. Para preparar la salsa de chocolate al licor: Vierta el chocolate y la nata líquida en un cazo pequeño y remuévalo a fuego lento hasta que el chocolate se derrita por completo y la mezcla adquiera una textura fina; agregue el licor al gusto y remuévala.

Nota: Para la salsa de chocolate al licor puede utilizar cualquier tipo de licor o brandy de acuerdo con las preferencias personales. Los licores Tía María, Kahlua o Frangélico por ejemplo, resultan del todo



Puddings de chocolate y avellanas con salsa de chocolate al licor

apropiados para esta elaboración.

Para tostar las avellanas, caliente el horno primero e introduzca luego las avellanas; déjelas durante 3 ó 4 minutos

hasta que presenten un tono ligeramente dorado. Vigílelas continuamente porque se queman con mucha facilidad. Una vez tostadas, colóquelas encima de un paño limpio

y frótelas bien; de este modo se desprenderá la piel fina que las envuelve.

Pudding de peras a la crema de almendras

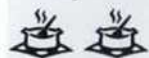
Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 50 minutos

Para 6 personas



100 g de mantequilla

$\frac{3}{5}$ taza de azúcar extrafino

3 huevos

2 peras maduras

3 cucharadas de almendras molidas

$1\frac{1}{4}$ tazas de harina de fuerza

1 cucharada de Amaretto

1 cucharada de almendras fileteadas

almendras tostadas fileteadas y fresas, para servir

Crema de almendras

4 yemas de huevo

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar extrafino

1 cucharadita de fécula de maíz

$1\frac{1}{2}$ tazas de leche

$\frac{1}{2}$ taza de nata líquida

esencia de almendra, al gusto

1. Unte un molde para puddings de 1 litro de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; plieguelas por el medio.

2. Con la batidora eléctrica, trabaje la mantequilla y el azúcar extrafino, hasta obtener una mezcla de color pálido. Añada los huevos de uno en uno y bátilo todo bien después de cada adición. Pele las peras, quíteles el corazón y córtelas en trozos; añádalas a la mezcla anterior, junto con las almendras molidas, y remuévalo bien. Incorpore la harina tamizada con cuidado y agregue el Amaretto y las almendras fileteadas; remueva bien la mezcla.

3. Pase la masa del pudding al molde, cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para que puedan usarse como asa.

4. Coloque el molde sobre unas trébedes o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Con cuidado, vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 1 hora y 40 minutos, o bien hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pudding,

ésta salga bien limpia. Vierta más agua en la olla, si lo cree necesario, pues no debería hervir en seco.

5. Sírvasse de un cuchillo de hoja plana para despegar el pudding de las paredes del molde, antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir; sírvalo acompañado de la crema de almendras, almendras fileteadas y fresas.

6. **Para preparar la crema de almendras:** En un bol bata las yemas de huevo, junto con el azúcar y la fécula mediante el batidor de mano, hasta obtener una mezcla cremosa. Vierta la leche caliente y la nata líquida en un cazo y déjelo cocer hasta que esté a punto de romper el hervor; agréguelo entonces de forma gradual a la mezcla de huevo y azúcar sin dejar de batir. Vierta la mezcla de nuevo en un cazo limpio y remuévalo a fuego lento, hasta que la crema se espese. Compruebe que está al punto con una cuchara; si ésta queda napada al mojarla en la crema, significa que la crema está lista. Incorpore entonces la esencia de almendra al gusto; no permita que la salsa hierva o, de lo contrario, se cortará.

Pudding de peras a la crema de almendras





Pudding de chocolate y avellanas con crema de mascarpone y Marsala

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y 45 minutos

Para 6 personas



100 g de mantequilla
 1/3 taza de azúcar extrafino
 2 cucharadas de vino de Marsala
 4 huevos
 125 g de chocolate negro, fundido y un poco enfriado
 1/2 taza de harina
 3/4 taza de avellanas molidas
 1/2 taza de pan seco rallado
 1/4 taza de azúcar extrafino, adicional

Crema de mascarpone y Marsala

250 g de queso mascarpone
 2 cucharadas de vino de Marsala
 150 g de chocolate negro, fundido y un poco enfriado

1. Unte un molde para puddings de 1,5 litros de capacidad con aceite o mantequilla fundida; forre el fondo con papel encerado. Unte una cara de una lámina grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla

fundida y extienda encima una lámina de papel encerado; pliéguelas por el medio.
 2. Con la batidora eléctrica, trabaje la mantequilla, el azúcar y el vino de Marsala hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de uno en uno y bátalo todo bien después de cada adición; incorpore el chocolate. Sírvaselo de una cuchara de metal para añadir la harina, las avellanas molidas y el pan rallado.

3. En un bol limpio, monte las claras de huevo a punto de nieve; añada el azúcar adicional de manera gradual, esto es, una cucharada cada vez. Bátalo bien hasta que la mezcla adquiera una textura espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto por completo.

Con una cuchara grande de metal, agregue la mezcla de las claras montadas a la de chocolate; hágalo en dos veces y con cuidado de no trabajar en exceso la mezcla.

4. Pase la masa del pudding al molde, cúbralo con las láminas de papel untadas, de modo que la de aluminio quede en la parte de arriba. Coloque la tapa encima y ciérrela herméticamente. En el caso de que no disponga de tapadera, extienda un paño limpio plisado sobre el papel y átelo con un cordel por debajo del reborde del molde. Anude los extremos del paño por encima del molde, para

que puedan usarse como asa.
 5. Coloque el molde sobre unas trébedas o un plato de postre puesto boca abajo, en el fondo de una olla grande. Con cuidado, vierta agua hirviendo en la olla hasta que llegue a la mitad de la altura del molde; llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer, tapado, durante 1 hora y 45 minutos, o bien hasta que al introducir una brocheta en el centro del pudding, ésta salga bien limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una fuente de servir; sírvalo a la mesa caliente y acompañado con la crema de mascarpone y Marsala.
 6. Para preparar la crema de mascarpone y Marsala: Ablande el mascarpone con la ayuda de una cuchara o de un batidor de mano y vierta, de forma gradual, el vino de Marsala y el chocolate fundido.

Nota: Es aconsejable que el queso mascarpone se encuentre a temperatura ambiente en el momento de agregarle el chocolate fundido, puesto que, de este modo, se evita que el chocolate se solidifique demasiado deprisa.

Pudding de chocolate y avellanas con crema de mascarpone y Marsala

Índice

Coulis de frutas
básico, 47

Crema
a la naranja, 51
al brandy, 40
básica a la vainilla, 46
de almendras, 60
de chocolate, 30
de fruta de
la pasión, 12, 26
de mascarpone
y Marsala, 63
de moscatel, 19
de vainilla, 54
de yogur, 57
inglesa, 47

Ensalada de frutas
estivales, 16

Jarabe, 26
Jarabe de fruta
de la pasión, 53

Mantequilla al ron, 22

Masa de chocolate, 35

Mermelada de cítricos, 14

Pudding
arlequín con salsa
de cerezas al
kirsch, 35
de bayas y fruta
de la pasión, 11
de boniato con crema
a la naranja, 51
de coco y lima con
ensalada de frutas
estivales, 16
de coco y macadamias
al caramelo, 4

de crema con compota
de manzanas, 48
de chocolate con crema
de chocolate, 30
de chocolate con crema
de moscatel, 19
de chocolate y avellanas
con crema de
mascarpone
y Marsala, 63
de chocolate y avellanas
con salsa de chocolate
al licor, 58
de chocolate y café, 6
de dátiles
emborrachado, 26
de higos al jengibre, 8
de higos con salsa
al brandy, 24
de jarabe de caña
con salsa de vainilla
y crema agria, 29
de jengibre con salsa
muselina al jerez, 45
de mango, 39
de mantequilla
caramelizada, 12
de manzana y jengibre
con crema
al brandy, 40
de miel y limón
con mermelada
de cítricos, 14
de naranja y fruta
de la pasión, 53
de nubes de azúcar y
chocolate al licor, 42
de pacanas con salsa
de caramelo
caliente, 36
de pasas y sagú
con mantequilla
al ron, 22
de pera y manzana, 54

de peras a la crema
de almendras, 60
de piña y mantequilla
con crema de
yogur, 57
de plátano con
crema de fruta
de la pasión, 12
de polenta con salsa
de albaricoque, 20
de ricotta con salsa
de fresas y jarabe
de arce, 48
de tamarillo con
crema de fruta
de la pasión, 26

Pudding meloso, 42

Pudding Selva Negra, 32

Salsa
al brandy, 24
cremosa de café, 6
de albaricoque, 20
de caramelo caliente, 36
de cerezas al kirsch, 35
de chocolate al licor, 58
de chocolate caliente, 46
de fresas y jarabe
de arce, 48
de fruta de la pasión, 11
de mantequilla
caramelizada, 12
de vainilla y crema
agria, 29
muselina al jerez, 45

PRÓXIMOS TÍTULOS INCLUIDOS EN ESTA COLECCIÓN DE KÖNEMANN:

Recetas de patata populares	Helados y postres
Cocina china	Pasteles rápidos y sabrosos
El mundo de las hamburguesas	Tentadoras pastas de té
Cocina francesa	Galletas, pastas y mantecadas
Cocina inglesa	Tartas de fiestas infantiles
Cocina escocesa	Pequeñas delicias de fiesta
Pasteles y tartas	Fiestas infantiles
Cocina india	Aperitivos y entrantes
Pasteles y puddings	Dulces y bombones
Cocina griega	Cocina italiana
Nuevas recetas de verdura	Cocina marroquí
Cocina indonesia	Pasta perfecta
Cocina libanesa	Platos clásicos de verduras
Sopas de todo el mundo	Platos clásicos de arroz
Sabrosas recetas de pollo	Detalles navideños
Cocina cajún	Cocina japonesa y coreana
Deliciosas ensaladas	Pollo al minuto
Cocina irlandesa	Auténticos puddings ingleses
Cocina española	Sabrosas tapas
Deliciosos platos al curry	Pasteles al instante
Tartas dulces y saladas	Recetas para sorprender
Cocina tailandesa	Pasta rápida
Cocina mexicana	Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Nuevas recetas infantiles	